

KIST School Lunch Menu: April, May, June 2019

MONDAY [Beef]	TUESDAY [Pork]	WEDNESDAY [Chicken]	THURSDAY [Chicken]	FRIDAY [Seafood]
Apr 1 May 27 Bibimbap Appetizer Salad Rice Fruit ビビンバ風混ぜごはん 前菜 サラダ ライス フルーツ	Apr 2 May 28 Hamburg steak Macaroni Salad Rice Fruit contains egg ハンバーグ マカロニ サラダ ライス フルーツ	Apr 3 May 29 Minced meat and potato curry Salad Rice Fruit ひき肉とジャガイモのカレー サラダ ライス フルーツ	Apr 4 May 30 Rice with corn Salad Deep fried chicken Fruit コーンご飯 サラダ チキンフライ フルーツ	Apr 5 May 31 Fried white fish Salad Rice Fruit 白身魚フライ サラダ ライス フルーツ
Apr 8 June 3 Beef and potatoes cooked with tomato Salad Butter rice Fruit ビーフとポテト トマト煮込み サラダ バターライス フルーツ	Apr 9 May 7 June 4 Pan fried pork with ginger Salad Rice Fruit ポーク ジンジャー サラダ ライス フルーツ	Apr 10 May 8 June 5 Meat sauce spaghetti Potato Salad Bread Fruit ミートソース スパゲティ ポテト サラダ パン フルーツ	Apr 11 May 9 June 6 Sweet and sour chicken Salad Rice Fruit 酢鶏 サラダ ライス フルーツ	Apr 12 May 10 Rice mixed with seafood Salad Mixed fries Fruit アサリとイカのパエリア風 サラダ ミックスフライ フルーツ
Apr 15 May 13 June 10 Nikujaga Salad Rice Fruit 肉じゃが サラダ ライス フルーツ	Apr 16 May 14 June 11 Pork cutlet Salad Rice Fruit ポークカツレツ サラダ ライス フルーツ	Apr 17 May 15 June 12 Chicken BBQ Salad Rice Fruit チキン 焼肉 サラダ ライス フルーツ	Apr 18 May 16 Chicken with tartar sauce Salad Rice Fruit contains egg チキン南蛮 サラダ ライス フルーツ	Apr 19 May 17 Seafood macaroni gratin Salad Potato Bread Fruit シーフードマカロニグラタン サラダ ポテト パン フルーツ
Apr 22 May 20 Hamburg steak Salad Rice Fruit contains egg ハンバーグ サラダ ライス フルーツ	Apr 23 May 21 Pork and onion with barely cooked egg Salad Rice Fruit contains egg ポークと玉ねぎ 卵とじ サラダ ライス フルーツ	Apr 24 May 22 Cold udon Salad Tempura Rice ball Fruit 冷やし たぬき うどん サラダ たぶら 焼きおにぎり フルーツ	Apr 25 May 23 Chicken meat ball Salad Rice Fruit contains egg チキンミートボール サラダ ライス フルーツ	Apr 26 May 24 Seafood fried rice Salad Takoyaki Dumpling Fruit contains egg エビとイカの五目チャーハン サラダ たこ焼き シュウマイ フルーツ

* All meals and desserts are made at the school. Purees are completely organic and natural. Sugar, as sourced from Ecuador, is also organic and natural.

* Eggs used in the above menu come from Akikawa Farm in Niho, Yamaguchi. They are completely free-range and organic.

No antibiotics or other medicines have been administered to their chickens.

* All beef that is served at school is organic and sourced in Australia.

* All pork that is served at school is completely free-range.

* The above menu may change depending on the availability of particular produce.

* Salads will differ each day.

☆Students are required to provide their own fork and spoon.

*料理、デザートは全て手作りで。ピューレは、オーガニックまたは、ナチュラル！もちろん、砂糖もエクアドル産の有機無農薬、オーガニックシュガーを使用。

*玉子は、山口県の仁保、秋川牧園より直送の自然飼育。薬物等、一切不使用の安全玉子です。

*牛肉はすべてオーストラリア産 オーガニックビーフを使用しています。

*豚肉はすべて自然飼育豚です。

*材料の都合上、日によってメニューが変更になる場合があります。宜しくご了承くださいませ。

*サラダは日替わりです。

☆スクールランチをオーダーしている生徒もフォークとスプーンが必要です。